

Menu.

**Gekarameliseerd spruitje met appel
en spek**

Sint-Jakobsschelpen in bladerdeeg

**Velouté van knolselderij met
Indische kruiden**

Toscaanse medaillons

Warme chocoladetaart

Gekarameliseerd spruitje met appel en spek

Bereidingstijd: ± 20 minuten

Ingrediënten (2 pers)

- 150gr spruitjes
- 100gr. spek (sneetjes)
- 1 zoete appel
- klontje boter
- lopende honing
- aperitief prikkers



Bereiding

- Reinig de spruitjes en laat ze gaar koken in lichtgezouten water
- Schil de appel en snij in grove stukken
- Prik een spruitje op een prikker en daarna een stukje appel en wikkel er een half sneetje spek omheen
- Laat de boter smelten op een laag vuurtje en bak er de spiesjes op
- Als ze langs elke kant even gebakken hebben verdeel je er een beetje honing over en keer je ze nog eens om zodat de honing kan karameliseren (let wel dat je ze niet laat aanbranden)
- Dien warm op!! Smakelijk!

Tip

- Maak grote spiesjes en je kan ze opdienen bij een hoofdgerecht of als voorgerecht!

Sint-Jakobsschelpen in bladerdeeg

Bereidingstijd: ± 30 minuten

Ingrediënten (4 pers)

- 30 g boter
- 3/25 liter room
- peterselie
- 2 eierdooiers
- 3/20 witte wijn
- 1/5 liter visfumet
- 3/10 liter droge witte wijn (type Muscadet)
- zou en peper
- 1 laurierblaadje
- 2 wortelen (in stukjes)
- sjalot (in ringen)
- gehakte verse tijm
- 18 rivierkreeftjes
- 12 Sint-Jakobsschelpen
- 2 sjalotten, fijngehakt
- 6 bladerdeeg (diepvries)



Bereiding

- Doe de wortelen, de sjalot in ringen en de kruiden in een pan, breng aan de kook en laat de bouillon zachtjes koken tot de groenten gaar zijn
- Zeef de bouillon. Kook de kreeftjes in ongeveer 10 minuten gaar in de bouillon
- Schep ze eruit en laat de bouillon flink inkoken
- Smelt de boter en stoof er de Saint-Jakobsvruchten op laag vuur in aan
- Doe er de sjalotten bij en laat ze 1 minuut meebakken
- Giet er de witte wijn bij en wat ingekookte bouillon
- Laat 6 tot 8 minuten stoven
- Haal de Sint-Jakobsschelpen uit de pan en hou ze warm
- Laat het kookvocht tot 2/3 inkoken
- Haal de rivierkreeften uit hun pantser, bewaar een paar koppen om te garneren
- Doe de room bij het kooknat en laat weer flink inkoken tot een licht gebonden saus
- Controleer de smaak en kruid bij
- Verwarm de oven voor op 250°C
- Maak coquilles van bladerdeeg door een lege schelp als mal te gebruiken, of vorm vierkante bakjes en bestrijk ze met één losgeklopte eierdooier
- Zet ze 2 minuten in de voorverwarmde oven op 250°C
- Haal ze voorzichtig uit de schelp
- Zet de oven uit en laat ze nog 10 minuten in de oven rijzen en snij de schelpen of bakjes dan horizontaal open
- Snij de Saint-Jakobsvruchten in plakjes
- Verdeel ze met de kreeftjes over het onderste deel van het deegbakje en zet het deksel er weer op
- Klop één eierdooier tot lichtgeel schuim en roer door de saus
- Zorg ervoor dat de saus niet te warm is, anders gaat ze schiften
- Nappeer de saus over de schelpen en serveer

Velouté van knolselderij met Indische kruiden

Bereidingstijd: ± 30minuten

Ingrediënten (6 pers)

- 1 knolselderij, schoongemaakt
- 1 bloemige aardappel, in blokjes gesneden
- 2 teentjes knoflook, gepeld en fijngehakt
- 200 g prei, fijn gesneden
- 3 rapen, in blokjes gesneden
- 2 liter groentebouillon
- 1 koffielepel kurkuma
- ½ koffielepel korianderpoeder
- 4 eetlepels sojaroomb
- 1 eetlepel olijfolie
- zout en peper
- knolselderijchips



Bereiding

- Snijd de knolselderij in vier
- Snijd $\frac{3}{4}$ in grote blokken en $\frac{1}{4}$ in flinterdunne schijfjes
- Zet opzij
- Kook de knolselderij, de aardappel, de knoflook, de prei en de rapen in de bouillon
- Breng op smaak met kurkuma en koriander
- Kruid met peper en zout
- Zet een deksel op de pot en breng aan de kook
- Verminder het vuur tot de helft
- Laat 25 minuten koken
- De groenten zijn gaar als ze bij het prikken met een vork geen weerstand meer bieden
- Verwarm de oven voor op 250°C
- Pureer de groenten met een handmixer of een draaizeef
- Verwarm deze even kort gedurende 3 minuten
- Bestrijk de flinterdunne schijfjes knolselderij met olijfolie
- ‘Droog’ ze 5 minuten in de oven
- Voeg de sojaroomb aan de soep toe
- Breng zo nodig nog wat op smaak
- Verdeel in kommen of diepe borden
- Versier met de knapperige knolselderijchips
- Heerlijk met stokbrood met zonnebloempitten en een pesto met notensla (rucola)

Variante

- Probeer eens bloemkool met dit kruidenmengsel

Toscaanse medaillons

Ingrediënten (4 pers)

- ± 700 gr Toscaans gebraad (Colruyt-beenhouwerij)
- 3 eetlepels olijfolie
- 6 takjes platte peterselie
- 2 takjes basilicum

Ingrediënten voor de saus

- 100 gr mascarpone
- 1 à 2 eetlepels paprikatapenade (bokaal, Apériefine, Crema dipeperoni)
- 400 ml kalfsfond (bokaal)
- instantsausbinder (facultatief)

Ingrediënten voor het groentegarnituur

- 500 gr minitrostomaatjes
- 4 gele of oranje paprika's
- 3 eetlepels olijfolie
- zeezout (molen, Topaz)
- peper en zout



Bereiding

- Snij het vlees in medaillons van 3 à 4 cm dik (liefst enkele uren van tevoren)
- Strijk een ovenschotel in met 1 eetlepel olijfolie
- Snipper de peterselie en het basilicum fijn (u hebt 4 eetlepels nodig)
- Meng de kruiden met de rest van de olijfolie
- Leg het vlees in de met olijfolie ingestreken ovenschotel en besmeer met het kruidenmengsel
- Dek af en zet koel weg
- Verdeel de minitrostomaatjes in trosjes van 3 en schik in een ovenschaal
- Kruid met zeezout en peper
- Besprenkel de tomaten met wat olijfolie
- Snij de paprika's in 2 en verwijder de pitjes en de witte zaadlijsten
- Snij in repen van ± 3 cm
- Laat er een stukje steel aan ter versiering
- Giet de kalfsfond in een steelpan en laat 3 min.uten koken op een hevig vuur
- Voeg de mascarpone en de paprikatapenade toe
- Meng goed en zet koel weg
- Schuif de schotel met vlees ± 20 minuten in een op 250°C voorverwarmde oven (op het moment zelf)
- Zet de schotel met de tomaatjes de laatste 10 minuten bij het vlees in de oven
- Verhit de rest van de olijfolie in een brede pan en laat de paprikarepen afgedekt gaar worden gedurende ± 7 minuten op een zacht vuur
- Schep af en toe om
- Kruid met peper en zout
- Breng de peperonisaus aan de kook
- Laat even inkoken en bind eventueel met instantsausbinder
- Voeg naar smaak nog wat tapenade, peper en zout toe
- Snij de medaillons in repen van 2 à 3 cm en schik er 3 op elk bord
- Giet er wat saus rond en serveer met een trosje minitomaten en de paprikarepen
- Versier met 1 blaadje basilicum of 1 takje peterselie
- Serveer met kroketjes, puree of krielaardappelen

Wijntip

- Villa Sopita D.O.C.G. Chianti Italië

Warme chocoladetaart

Ingrediënten (4 pers)

- 100 gr chocolade (pure of melkchocolade)
- 100 gr boter + 1 eetlepel boter om in te boteren
- 80 gr bloedsuiker
- 3 eieren

Ingrediënten voor de afwerking

- crème anglaise (versmarkt of zelfgemaakt)
- schijfjes peer (blik of verse peer gaargekookt in suikerwater)



Bereiding

- Doe de boter, bloedsuiker en chocolade in een pan en smelt au bain-marie (in een kleine pan die u verwarmt in een grote kom warm water) of in de microgolfoven op halve kracht gedurende 3 minuten
- Roer tot een gladde brij
- Klop de eieren schuimig in een hoge beker met de kloppers van de mixer
- Giet er de chocoladebrij bij en mix even tot een glad beslag
- Bekleed een taartvorm van 18 à 20 cm doorsnede met een vel aluminiumfolie en strijk het in met boter
- Giet er het beslag in
- Een uur voor het opdienen
- Schuif gedurende 15 minuten in een op 200°C voorverwarmde oven
- De taart rijst en valt dan terug in
- Het deeg moet gebakken zijn, maar blijft wat vochtig
- Laat afkoelen tot de taart lauwwarm is
- Giet een spiegelkje crème anglaise op elk bord en schik er een punt chocoladetaart op
- Versier met schijfjes peer

Tip

- U kan dit gerecht ook afwerken met geschilferde witte chocolade of chocolade met sinaas en/of een bolletje frambozensorbet

Crème Anglaise

Ingrediënten (4 pers)

- ½ liter melk
- 1 vanillestokje
- 6 eidooiers
- 100 gr suiker

Bereiding

- Klop de eidooiers en suiker op tot ze wit zijn
- Kook de melk met de overlangs opengesneden vanillestok
- Laat 10 minuten rusten en verwijder dan de vanillestok
- Giet de hete melk op het suiker-eimengsel en klop los
- Zet terug op het vuur en warm roerend met een houten lepel op totdat het mengsel indikt
- Zeef indien nodig en laat afkoelen